

Mailänderli

Ergibt ca. zwei Kuchenbleche

Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- abgerieben Schale von 1 Zitrone
- 500 g Mehl

Zum Bestreichen

- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel Rahm

Zubereitung

1. Die Butter, den Zucker und das Salz zu einer hellen, luftigen Masse schlagen. Der Zucker soll sich fast vollständig aufgelöst haben.
2. Die Eier und die Zitronenschale verquirlen und begeben. Das Mehl dazusieben. Alles rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde kühl stellen.
3. Den Teig auf einer nur leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick auswallen. Guetzli in beliebiger Form ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Wenn möglich vor dem Backen nochmals 20–30 Minuten kühl stellen.
4. Eigelb und Rahm verrühren und die Mailänderli damit bestreichen. Die Guetzli im auf 180 °C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 15–20 Minuten goldgelb backen.

Tipps & Tricks